

LV

**DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI
PAR ELEKTRISKĀS
SAVRUP STĀVOŠĀS PLĪTS
LIETOJUMU**

gorenje

**EC5351WA
EC5351XA**

Pateicamies par
uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces
iegādi!

Šī detalizēto norādījumu rokasgrāmata
sniegta, lai atvieglotu produkta
lietošanu. Pēc norādījumiem varēsiet
apgūt ierīces lietojumu iespējami
drīzākajā laikā.

Pārlicinieties, vai saņemtā ierīce nav
bojāta. Ja konstatējat kādu
transportēšanas laikā radušos
bojājumu, lūdzu, sazinieties ar
pārdevēju, no kura ierīci iegādājāties,
vai ar reģionālo noliktavu, no kuras
ierīce tika piegādāta.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī
mūsu tīmekļa vietnē:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai arī bez pieredzes un zināšanām drīkst lietot tikai tad, ja tas notiek pieaugušo uzraudzībā vai arī šīs personas ir instruētas par ierīces drošu lietojumu un apzinās iespējamus apdraudējumus. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un dažas tās piekļūstamās detaļas var ļoti sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai neskartos pie ierīces sildelementiem. Bērni, jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīces piekļūstamās detaļas var sakarst. Uzmaniet, lai cepeškrāsns tuvumā neatrastos mazi bērni.

BRĪDINĀJUMS: neglabājiet nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

BRĪDINĀJUMS: nepieskatīta ēdiena gatavošana uz sildvirsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet apdzēst uguni ar ūdeni – izslēdziet ierīci un pēc tam apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.

Lietojiet tikai tādu temperatūras zondi, kāda ieteikta lietošanai šajā cepeškrāsnī.

PIESARDZĪBU! Gatavošanas process un īslaicīgas gatavošanas process ir pastāvīgi jāuzrauga.

BRĪDINĀJUMS: ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskā trieciena iespēju.



PIESARDZĪBU! Sagāšanās iespēja.



BRĪDINĀJUMS: lai nepieļautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda stabilizēšanas līdzekļi. Skatiet norādījumus par uzstādīšanu.

BRĪDINĀJUMS: pirms spuldzes nomaiņšanas ierīce noteikti ir jāatvieno no elektrotīkla, lai nepieļautu elektriskā trieciena apdraudējumu.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

Plīts durtiņu stikla/gatavošanas virsmas eņģoto pārsegu stikla (atkarībā no modeļa) tīrīšanā nelietojiet agresīvus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplaisāt.

Ierīces tīrīšanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrīšanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējiem taimeriem vai savrupām tālvadības sistēmām.

BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdienu gatavošanas ierīces ražotāja izstrādātos gatavošanas virsmas aizsargus vai tādus, ko ierīces ražotājs lietotāja pamācībā norādījis kā piemērotus, vai ierīcē

integrētos gatavošanas virsmas aizsargus. Neatbilstošu aizsargu lietojums var izraisīt negadījumus.

Pirms pārsega pacelšanas pārliecinieties, vai tas ir tīrs un vai uz tā nav izšķakstīts kāds šķidrums. Pārsegs var būt lakots vai no stikla. To drīkst nolaist tikai tad, kad gatavošanas zonas ir pilnībā atdzisušas.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepieļautu bīstamību.

PIESARDZĪBU! Ierīce ir paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citos nolūkos, piemēram, telpu apsildīšanai.

Ierīce ir paredzēta novietošanai tieši uz grīdas, bez jebkādiem balstiem vai cokoliem.

Neuzstādiet ierīci jaudīgu karstuma avotu, tādu kā cietā kurināmā krāsnis, tuvumā, jo augsta temperatūra ierīces tuvumā var būt tās bojājumu iemesls.

Elektrotīklam ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts servisa tehniķis vai speciālists. Skavas (savienojošā kabeļa vietā) jāaizsargā ar skavu pārsegu (skatīt papildu aprīkojumu). Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču barošanas kabeļi tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeļi ir jātur drošā atstatumā.

Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plātiņus vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdiena gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

Darba laikā cepeškrāsns durtiņas ļoti sakarst. Trešais stikls ir uzstādīts papildu aizsardzības nolūkā, mazinot ārējās virsmas temperatūru (tikai dažos modeļos).

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nelieciet smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nekāpiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nekad nekādā veidā netiktu pārsegtas vai aizsprostotas.

Ierīcei ir stikla vai stikla keramikas gatavošanas virsma. Saplīšanas gadījumā:

- Izslēdziet visus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neskariet ierīces virsmu.
- Nelietojiet ierīci.

Ierīces pievienošanā lietojiet 5 x 1,5 mm² kabeli ar marķējumu H05VV-F5G1,5 vai labāku. Kabeļa pievienošana jāveic servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.

Ierīce jāpievieno stacionārai elektroinstalācijai, kas atbilst noteikumiem attiecībā uz elektroinstalācijām.

Ierīce jāpievieno stacionārai elektroinstalācijai, kurā ierīkoti atvienošanas līdzekļi. Stacionārajai elektroinstalācijai jāatbilst noteikumiem attiecībā uz elektroinstalācijām.

PIRMS IERĪCES PIEVIENOŠANAS



Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

IERĪCES PĀRSEGS

Pirms pārsega pacelšanas pārliecinieties, vai tas ir tīrs un vai uz tā nav izšlakstīts kāds šķidrums. Pārsegs var būt lakots vai no stikla. To drīkst nolaist tikai tad, kad gatavošanas zonas ir pilnībā atdzisušas.

Neveriet ciet pārsegu, kamēr deglis deg!



visus degļus.

Šis simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka stikla pārsegi/vāki var saplīst, ja tos karsē. Pirms pārsega nolaišanas izslēdziet

IERĪCES ATVILKTNĒ



Neuzglabājiet degošus, sprādzienbīstamus, gaistošus vai temperatūras jutīgus priekšmetus (tādus kā papīrs, trauku mazgāšanas lupatiņas, plastmasas maisiņi, tīrīšanas vai mazgāšanas līdzekļi un aerosola flakoni) plīts uzglabāšanas atvilktnē, jo tie plīts darbības laikā var uzliesmot un izraisīt ugunsgrēku.

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI

(atkarībā no modeļa)

STIEPLŪ VADOTNES

Stieplū vadotnes sniedz iespēju ēdienus gatavot četros līmeņos.

Ierīce var droši ekspluatēt gan ar paplašu vadotnēm, gan bez tām.

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

Teleskopiskās izvelkamās vadotnes var uzstādīt 2., 3. un 4. līmeņi. Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

ŠTANCĒTAS GROPES

Cepeškrāsnij četros līmeņos ir ieštancētas sānu gropes režģa un cepampatņu ievietošanai.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS

Slēdzis deaktivizē cepeškrāsns karsēšanu un ventilatoru, kad gatavošanas procesa laikā durtiņas tiek atvērtas. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdži atkal ieslēdz sildītājus.

DZESĒŠANAS VENTILATORS

Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli. Kad cepeškrāsns darbojas, darbojas arī dzesējošais ventilators.



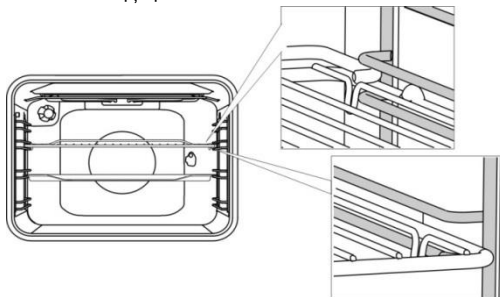
Ierīcei un dažām no piekļūstamajām detaļām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cimdus.

REŽĢIS



Uz režģa ir aizsargaizslēgs. Tādēļ, velkot režģi ārā no cepeškrāsns, nedaudz paceliet uz augšu tā priekšējo daļu.

Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieplū profiliem.



Ar teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm vienmēr izvelciet viena līmeņa vadotnes un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. Iebīdīiet tās ar roku līdz galam.



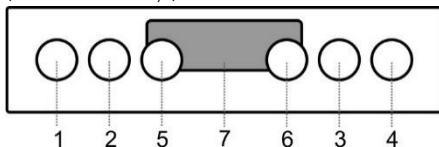
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



Cepšanas piederumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piederumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzišanas tie atgūs savu sākotnējo formu.

VADĪBAS BLOKS

(atkarībā no modeļa)



1. Gatavošanas zonas poga priekšā pa kreisi
2. Gatavošanas zonas poga aizmugurē pa kreisi
3. Gatavošanas zonas poga aizmugurē pa labi
4. Gatavošanas zonas poga priekšā pa labi
5. Gatavošanas sistēmu selektorpoga
6. Cepeškrāsns temperatūras poga
7. Elektroniskais taimeris

PIESPIEŽAMĀS-IZVELKAMĀS POGAS

(atkarībā no modeļa)

Viegli piespiediet pogu tā, lai tā izceļas no vadības panela.

Pogas var iespiest atpakaļ vadības panelī tikai tad, kad tās atrodas "nulles" pozīcijā.

IERĪCES LIETOŠANA

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

Saņemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu.

Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Ja tā ir stikla keramikas gatavošanas virsma, notīriet to ar mitru drānu un nedaudz trauku mazgāšanas šķidrums. Nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, tāds kā abrazīvie tīrīšanas līdzekļi, kas varētu radīt skrāpējumus, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus vai traupu noņemšanas līdzekļus.

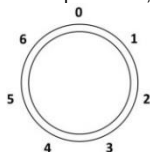
Ja gatavošanas virsmas ir tradicionālās gatavošanas zonas, ieslēdziet tās uz 3–5 minūtēm ar maksimālo jaudu, neliekot uz tām nekādus traukus. Gatavošanas zonām uzsilstot, uz gatavošanas virsmas var parādīties dūmi. Tādējādi gatavošanas zonu apdare sasniedz savu maksimālo pretestību.

Kad cepeškrāsns uzsilst pirmo reizi, būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Pirmās iedarbināšanas laikā telpa ir pamatīgi jāvēdina.

GATAVOŠANAS VIRSMA

TRADICIONĀLĀS VIRSMAS

- Gatavošanas zonai un gatavošanas trauku pamatnei noteikti jābūt tīrai un sausai. Tas ļaus labāk vadīt siltumu un nepieļaus nekādu sildvirsmas sabojāšanu.
- Pārkarsti tauki un eļļa gatavošanas zonās var uzliesmot. Tādēļ ievērojiet piesardzību, gatavojot ar taukiem vai eļļu, un vienmēr kontrolējiet gatavošanas procesu.
- Nelieciet uz gatavošanas zonām slapjus traukus vai norasojušus vākus. Mitrums gatavošanas zonas var sabojāt.
- Nedzesējiet karstus ēdienu gatavošanas traukus, liekot tos uz gatavošanas zonām, kas nav izmantotas, jo kondensāts, kas parādīsies zem trauku pamatnes, var izraisīt koroziju.



Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, pagrieziet pogu. Gatavošanas zonas sildīšanas jaudu var iestatīt ar 1–6 pakāpēm.



Izslēdziet gatavošanas zonu 3–5 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu un ietaupītu jaudu.



Straujās gatavošanas zonas (tikai dažos modeļos) var darbināt ar lielāku jaudu nekā parastās gatavošanas zonas, kas nozīmē, ka tās var uzkarst ātrāk. Šīs gatavošanas zonas ir marķētas ar sarkanu punktu to centrā. Pēc atkārtotas karsēšanas un tīrīšanas šis punkts var izzust.

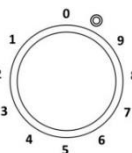


Pēc ilgstošas lietošanas plīts čuguna riņķi un ēdiena gatavošanas zonu malas var mainīt krāsu. Šādos gadījumos uz apkopi garantija neattiecas.

STIKLA KERAMIKAS VIRSMA

Virsmas jaudu var iestatīt līmeņu diapazonā no 1 līdz 6. Virsmas tiek savienotas ar dažādiem laika intervāliem atkarībā no iestatītā līmeņa. Virsmas pārkaršanu zem stikla keramikas paneļa novērs temperatūras ierobežotājs.

DIVU RIŅŅU GATAVOŠANAS ZONAS DARBINĀŠANA



Divu riņķu gatavošanas zonas laukumu var pielāgot jūsu ēdiena gatavošanas trauku izmēram un formai. Lai aktivizētu lielāko sildīšanas zonu, pagrieziet gatavošanas zonas pogu līdz galam (būs dzirdams klikšķis), pēc tam iestatiet vajadzīgo jaudas līmeni.

HI-LIGHT GATAVOŠANAS ZONAS

Hi-Light gatavošanas zonas no tradicionālajām atšķiras ar straujo sakaršanu, tādēļ gatavošanas process sākas ļoti drīz.

ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS



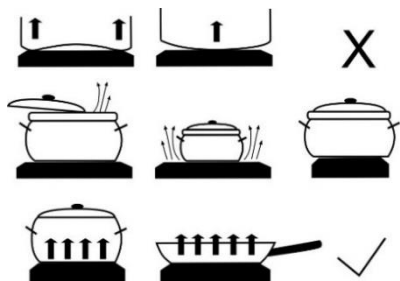
Katrai virsmai ir sava kontrollampīņa, kas turpina degt arī pēc tam, kad virsma izslēgta, – ja virsma vēl joprojām ir karsta. Kad gatavošanas zona atdziest, indikators nodziest. Atlikušā siltuma indikators iedegas arī tad, ja uz vēsas gatavošanas zonas tiek uzlikts karsts katls vai panna.

STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS VIRSMĀ

- Virsma ir izturīga pret temperatūras maiņām.
- Stikla keramikas plātne ir ļoti cieta, tomēr ne nesalaužama. Plātne var salūzt, kad uz tās ar malu uzkrīt kāds priekšmets. Tāds bojājums kļūst redzams nekavējoties vai arī pēc brīža. Bez kavēšanās atvienojiet bojāto sildplātņi no elektrotīkla un nelietojiet to.
- Stikla keramikas gatavošanas virsmas izmantošana uzglabāšanai var būt par iemesls skrāpējumiem vai citiem bojājumiem.
- Uz karstajām gatavošanas virsmām nelietojiet alumīnija vai plastmasas traukus. Nelieciet plēves vai plastmasas priekšmetus uz stikla keramikas plātnes.
- Gatavošanas zonai un gatavošanas trauku pamatnei noteikti jābūt tīrai un sausai. Tas ļaus labāk vadīt siltumu un nepieļaus nekādu sildvirsmas sabojāšanu. Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas tukšas pannas un katlus.

PADOMI ATTIECĪBĀ UZ ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKIEM

- Lietojiet kvalitatīvus ēdienu gatavošanas traukus ar gludu un stabilu pamatni.
- Pannu pamatņu un gatavošanas zonas diametram jābūt vienādam.
- Rūdīta stikla ēdienu gatavošanas traukus ar īpaši slīpētu pamatni uz gatavošanas zonas var likt tad, ja trauka diametrs atbilst gatavošanas zonas diametram. Gatavošanas trauki ar lielāku diametru termiskās spriedzes dēļ var saplaisāt.
- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā.



- Lietojot ātrvārtāju, uzraugiet to, līdz tajā sasniegts vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārtāja ražotāja norādījumus, izmantojiet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.
- Nodrošiniet, lai ātrvārtājā vai kādā citā katlā vai pannā būtu pietiekami daudz šķidruma. Liekot uz gatavošanas zonas tukšu katlu, pārkaršanas dēļ var tikt sabojāts gan katls, gan gatavošanas zona.
- Lietojot specializētos ēdienu gatav.

PADOMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAS JOMĀ

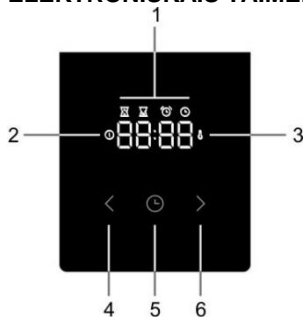
- Katlu un pannu pamatņu diametram jāatbilst gatavošanas zonas diametram. Ja katls vai panna ir pārāk maza, daļa siltuma tiks zaudēta, un gatavošanas zona var tikt bojāta.
- Ja gatavošanas process to pieļauj, lietojiet vāku.
- Ēdienu gatavošanas trauka izmēram jāatbilst ēdiena daudzuma apjomam. Gatavojot nelielu daudzumu ēdiena lielā katlā vai pannā, tiek zaudēts vairāk enerģijas.
- Ja ēdiena gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvārtāju.
- Dārzenus, kartupeļus u. tml. produktus var vārīt mazākā daudzumā ūdens. Ēdiens izvārsies tikpat labi, ja vien katls būs cieši nosēgts ar vāku. Pēc tam, kad ūdens ir uzvārījies, samaziniet siltumu līdz līmenim, ar kādu pietiek, lai uzturētu lēnu viršanu.



Ja uz karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tiek izbārstīts cukurs vai izšķīstīts ēdiens ar lielu cukura saturu, nekavējoties noslaukiet gatavošanas virsmu vai noņemiet cukuru ar skrāpi, pat tādā gadījumā, ja gatavošanas zona vēl joprojām ir karsta. Tas novērsīs stikla keramikas virsmas sabojāšanu.

Karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tīrīšanā nelietojiet mazgāšanas vai kādus citus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt virsmu.

ELEKTRONISKAIS TAIMERIS



Lietotāja interfeiss

1. Taimera funkciju displejs
2. Darbības indikators
3. Temperatūras indikators
4. "Mīnusa" poga
5. Ilguma poga
6. "Plusa" poga

Pašreizējā laika iestatīšana



Pirmajā reizē, pievienojot ierīci elektrotīkla elektrībai, iedegas displejs. Pēc trim sekundēm displejā mirgo pulksteņa simbols un "12:00".

Laika vērtības varat iestatīt, spiežot uz priekšu " > " vai atpakaļ " < " vērstās ikonas. Pēc 10 sek. displejs automātiski apstiprinās iestatījumus, un ierīce būs gatava lietošanai.

Pašreizējo laiku var iestatīt:

- kad ierīce pirmo reizi tiek pievienota elektrotīklam
- gaidīšanas režīmā, divas reizes piespiežot laika pogu
- pēc pārtraukuma energopadevē

Gatavošanas ilguma iestatīšana



Atlasiet cepeškrāsns funkciju ar "cepeškrāsns funkciju pogu" un iestatiet temperatūru.

Lai atlasītu "gatavošanas ilguma" funkciju, piespiediet "taimera pogu".

Displejā iedegas uz "gatavošanas ilgumu" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa " < " vai plusa " > " pogu.

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 10 sekundēm. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu.

Displejā būs redzams pagājušais gatavošanas laiks.



Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas ar cepeškrāsns funkciju slēdzi elektroniskais taimeris automātiski (pēc 3 sekundēm) piedāvā cepšanas ilguma iestatīšanas opciju. Displejs mirgo, un deg cepšanas ilguma simbols. Ja 5 sekunžu laikā ilgums netiek iestatīts, taimeris pārslēdzas gaidīšanas režīmā, un cepšanas ilgums laika ziņā netiek kontrolēts. Displejā tiek rādīts pašreizējais laiks.

Kad iestatītais cepšanas ilgums pagājis, atskan akustisks signāls, un cepeškrāsns tiek izslēgta. Cepeškrāsni var izslēgt ar cepeškrāsns funkciju slēdzi. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz taimera.



Ja cepeškrāsns netiek izslēgta un akustiskais signāls tiek apturēts, piespiežot jebkuru pogu, cepeškrāsns atsāk darbu, un cepšana turpinās.

Gatavošanas ilguma un beigu laika iestatīšana



Atlasiet cepeškrāsns funkciju ar "cepeškrāsns funkciju pogu" un iestatiet temperatūru.

Lai atlasītu "gatavošanas ilguma" funkciju, piespiediet "taimera pogu". Displejā iedegas uz "gatavošanas ilgumu" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa " < " vai plusa " > " pogu.

Lai saglabātu iestatīto laiku, piespiediet "taimera pogu".

Divas reizes piespiediet programmu iestatīšanas pogu. Displejā iedegas uz "beigu laiku" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu beigu laiku, spiediet "mīnusa " < " vai plusa " > " pogu".

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 10 sekundēm. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu.

Cepeškrāsns sāk darboties pirms plānotā beigu laika atkarībā no vajadzīgā cepšanas ilguma.

Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto beigu laiku, cepeškrāsns tiek izslēgta.

Piemērs: iestatītais cepšanas ilgums ir 30 minūtes. Beigu laiks ir plkst. 12.00. Cepeškrāsns sāk darboties plkst. 11.30, un ekrānā tiek rādīts atlikušais laiks. Plkst. 12.00 cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

Kad iestatītais cepšanas ilgums pagājis, atskan akustisks signāls, un cepeškrāsns tiek izslēgta. Cepeškrāsni var izslēgt ar cepeškrāsns režīmu atlasē slēdzi. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz taimera.



"Taimera trauksmes" funkcija



"Taimera trauksmes" funkciju var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 23 stundas un 59 minūtes. Darbības laika pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.

Kad iestatītais cepšanas ilgums ir beidzies, atskan akustisks signāls. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz programmu pulksteņa. Programmu pulkstenis pārslēdzas gaidīšanas režīmā, un displejā tiek rādīts pašreizējais laiks.

Visas taimera funkcijas var atcelt, iestatot laiku uz "0".

Ja ierīce dažas minūtes bijusi neaktīva, tā pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Displejā parādās


pašreizējais laiks, un iedegsies atlasītā taimera funkcija.

PAPILDU FUNKCIJAS

Bērnu drošība



Ar bērnu drošības funkciju cepeškrāsni darbības laikā var bloķēt. Cepot ar iestatītu programmu, var bloķēt arī programmu pulksteni, tādējādi novēršot nevēlamu cepeškrāsns lietošanu.

Bērnu drošības funkciju aktivizē, uz 5 sekundēm piespiežot programmu iestatīšanas pogu . Displejā uz 5 sekundēm būs redzams "Loc". Tas norāda, ka visas funkcijas ir bloķētas.

Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, vēlreiz uz dažām sekundēm piespiediet šo pašu pogu.







Tiklīdz ir aktivizēta bērnu drošības funkcija un nav iestatīta neviena taimera funkcija (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības funkcija tiek aktivizēta pēc taimera funkcijas iestatīšanas, krāsns darbosies, kā parasti, taču nebūs iespējams mainīt iestatījumus. Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt cepeškrāsns funkcijas vai papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var pabeigt, pagriežot "cepeškrāsns funkciju pogu" uz "0". Bērnu drošības funkcija joprojām ir aktīva, pat tad, kad cepeškrāsns tiek izslēgta. Vispirms jādeaktivizē bērnu drošības funkcija, un tikai tad jūs varat atlasīt jaunu programmu.

Skaņas signāls




Skaņas signāla skaļumu var iestatīt tad, ja nav aktivizēta nekāda taimera funkcija. Ierīce ir gaidīšanas režīmā, un displejā ir redzams tikai pašreizējais laiks.



Piespiediet un 5sekundes turiet nospiestu "mīnusa taustiņu" . Displejā parādās "Voll", aiz tā vairāki stabiņi, kas ir pilnībā izgaismoti. Piespiediet "mīnusa"  vai plusa  pogu", lai atlasītu vienu no trijiem skaļuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stienīši). Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 5 sekundēm, un displejā ir redzams pašreizējais laiks. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu .


Displeja kontrasta samazināšana



Piespiediet un 5 sekundes turiet piespiestu "plusa pogu" .

Displejā parādās "Bri" (Spilgts), aiz tā vairāki stabiņi, kas ir pilnībā izgaismoti.

Piespiediet "mīnusa"  vai plusa  pogu", lai ieregulētu aptumšojuma līmeni (viens, divi vai trīs stienīši).

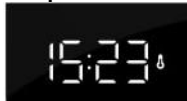
Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 5 sekundēm, un displejā ir redzams pašreizējais laiks. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu .

Darbības indikators



Cepeškrāsns lampiņa iedegas, kad ar cepeškrāsns režīmu atlases slēdzi tiek atlasīta cepeškrāsns funkcija.

Temperatūras indikators



Lampiņa iedegas brīdī, kad cepeškrāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai, un paliek degam līdz cepeškrāsns izslēgšanai vai brīdim, kad beidzas cepšanas periods.

Kļūdu norādes



Kļūdas gadījumā displejā ir redzams teksts "Err" un kļūdas numurs. Lūdzu, informējiet servisa nodāju.

CEPEŠKRĀSNS

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Cepeškrāsni var darbināt ar cepeškrāsns režīma atlasīšanas pogu, atlasot funkciju, un ar temperatūras iestatīšanas pogu, iestatot temperatūru.

Lai izvēlētos gatavošanas sistēmu (skatīt programmu tabulu), grieziet pogu (pa kreisi vai pa labi - atkarībā no modeļa).



Iestatījumus var mainīt arī darba gaitā.

CEPEŠKRĀSNS DARBĪBA

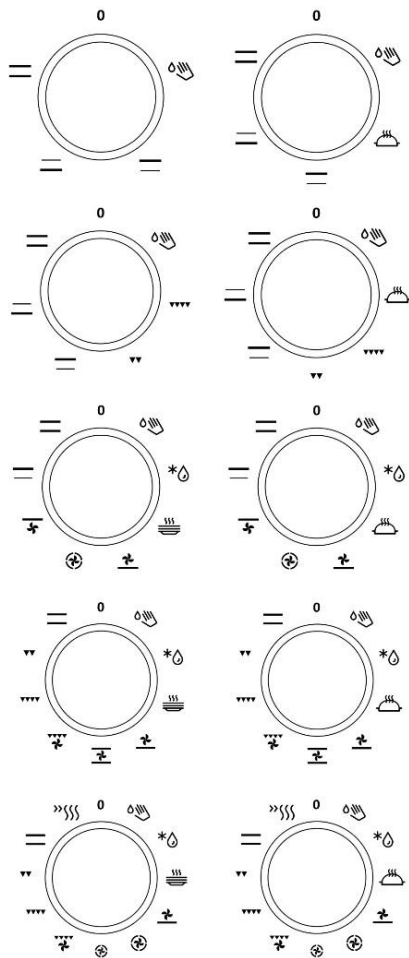
Darba temperatūru iestata ar temperatūras selektoru diapazonā no 50 līdz 275°C. Griežot selektoru pulksteņrādītāju kustības virzienā, iestata augstāku temperatūru; pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam – zemāku.



Pārgriežot selektoru ar spēku pāri nulles pozīcijai, tiks sabojāts termostats!




CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".



Sistēma	Apraksts
Gatavošanas sistēma	
»»»»	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstēt krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.
50-275	
==	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.
200	
==	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Uz ēdienu siltumu izstaros tikai cepeškrāsns griestos esošais sildītājs. Izmantojiet to, lai apbrūninātu ēdiena virspusi (galīgā apbrūnināšana).
180	
==	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi.
180	
▼▼	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.
230	
▼▼▼	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.
230	
▼▼▼	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.
170	

Sistēma	Apraksts
leteicamā temperatūra °C	
Gatavošanas sistēma	
 170	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS Darbosies augšējais sildītājs un ventilators. Izmantojiet šo sistēmu, lai cepinātu lielus gaļas vai putnu gaļas gabalus. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai.
 200	KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valģus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.
 180	KARSTAIS GAISS Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.
 180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.
 180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.
 180	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU Aktivizēti abi sildītāji un ventilators. Ventilators nodrošina vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī. To lieto konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidinašanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā.
 60	ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Lietoiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdiena siltu.

Sistēma	Apraksts
leteicamā temperatūra °C	
Gatavošanas sistēma	
 180	SAUDZĪGA CEPŠANA * Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva.
 -	ATLAIDINĀŠANA Gaisa cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.
 70	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no cepeškrāsns traipus un ēdiena atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.

* To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

SISTĒMU APRAKSTI

Tukšas cepeškrāsns sildīšana patērē daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāsns jau būs uzsildīta.

Lietoiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārklātas cepamās pamatnes vai plātiņus, jo tās ļoti labi vada siltumu.

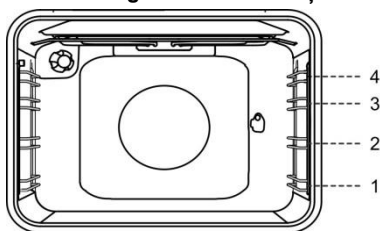
Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

Gatavojot ēdiena, cepeškrāsnī veidojas daudz tvaiku, kas tiek izvadīti pa kanālu iekārtas aizmugurē. Tvaiks varētu veidot condensātu uz iekārtas durvīm un vāka (atkarībā no modeļa). Tā ir parasta parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc gatavošanas procesa beigām noslaukiet pārplūdušo ūdens condensātu ar drāni.

Izslēdziet cepeškrāsnī aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

Nedzesējiet pārtikas produktus aizvērtā cepeškrāsnī, lai nepieļautu condensēšanos (aprasošanu).

Vadotnes – gatavošanas līmeņi



GATAVOŠANAS SISTĒMA

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Visos darba režīmos cepeškrāsns apgaismojums, izvēloties darba režīmu, ieslēdzas automātiski.



STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

Lietojiet šo funkciju, lai pēc iespējas drīzāk uzkarstētu krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šis režīms nav piemērots ēdienu gatavošanai.

- Pagrieziet "cepeškrāsns funkciju pogu" pozīcijā "strauja iepriekšēja uzsildīšana".
- Iestatiet cepeškrāsni vajadzīgajā temperatūrā ar "temperatūras skalas pogu".

AUGŠĒJĀIS UN APAKŠĒJĀIS SILDĪTĀJS

Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus un gaļu var gatavot tikai vienā plaukta līmenī.

Gaļas cepināšana

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās loksnes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksņēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums atstaro siltumu. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīta.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS ▼▼▼▼ ▼▼

Grilējot produktus ar lielo grilu, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma griestos.

Grilējot produktus, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma griestos.

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkanu staru (grila) sildītāju.

Maksimālā temperatūra, izmantojot grilu un lielo grilu, ir 230°C.

Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Augstās temperatūras dēļ gaļa ātri var sadegt.

Cepināšana ar grila sildītāju ir piemērota cūkgaļas desiņai, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša

steiku vai fileju u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu apvalciņu, kā arī maizes grauздēšanai.

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepinašanu režģim, un ievietojiet režģi 4. vadotnē. Pilienu uztveršanas plātī ievietojiet 1. vai 2. vadotnē. Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgriež.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, noīriet piederumus un rīkus.

Cepot foreli, nosusiniet zivi ar papīra dvieļi. Ar garšvielām apstrādājiet zivs iekšpusi, ārpusi – ar eļļu; pēc tam lieciet zivi uz režģa. Grilējot zivs nav jāapgriež uz otru pusi.



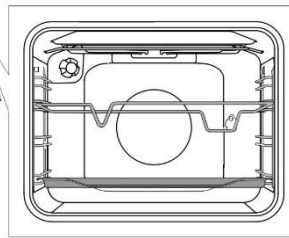
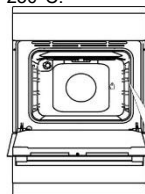
Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durvītas ir aizvērtas.

Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimds un gaļas knaibles.

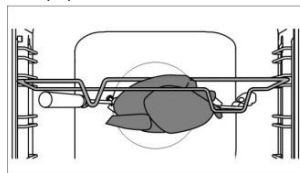
Gatavošana ar grozāmo iesmu

(atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.



Ievietojiet iesma balstu 3.vadotnē no apakšas un uzlieciet seklo cepampamatni uz apakšējās (1.) vadotnes – šī pamatne kalpos kā pilienu uztveršanas plātīte.



Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

Uzlieciet iesma rokturi uz priekšējā iesma balsta un ievietojiet uzgali aizmugurējās cepeškrāsns sienīnās atvērumā labajā pusē (atvērumu nosedz rotējošs pārsegs).

Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtnas.

Ieslēdziet cepeškrāsni un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Nelietojiet grilu 4. pozīcijā.

Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtnas ir aizvērtas.

GRILS AR VENTILATORU



Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJĀIS SILDĪTĀJS



Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

KARSTĀIS GAISS



Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

Gaļas cepināšana

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Gatavošanas procesa laikā nodrošiniet pietiekami daudz šķidrums, lai nepieļautu gaļas sadegšanu. Cepināšanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsegs.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicama iepriekšēja uzsildīšana. Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmeņos (2. un 3.).

Ievērojiet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātis ir vienādas. Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk kā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi.

Lai cepumi aprūnētu vienādi, to biežumam noteikti jābūt vienādam.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APAKŠĒJĀIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS



To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanu. Lietojiet otro vadotni no apakšas un – ieteicamāk – seklo cepamo plāti, lai karstais gaiss varētu cirkulēt ap ēdiena augšdaļu.

Konservēšana

Sagatavojiet konservējamos produktus un burkas, kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

Ielejiet dziļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 1 litra burkas. Ievietojiet paplāti cepeškrāsni uz otrās vadotnes.

Konservēšanas laikā uzraugiet produktus un vāriet līdž brīdim, kad burkās esošais šķidrums sāk virt – kad pirmajā burciņā parādās burbulīši.

AUGŠĒJĀIS UN APAKŠĒJĀIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU



To lieto visu veidu konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidināšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā. Pirms produktu ievietošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsni nogaidiet, iekams indikators nodziest pirmo reizi. Lai rezultāts būtu labāks, cepiet tikai uz viena plaukta (vienā līmenī).

Cepeškrāsni jābūt iepriekš uzsildītai. Lietojiet otro vai ceturto vadotni, skatot no apakšas uz augšu.

ATLAIDINĀŠANA



Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

Atlaidināšanai piemēroti produkti ietver kūkas ar putukrējumu vai sviesta krēmu, kūkas un konditorejas izstrādājumus, maizi un rulettes, kā arī dziļi saldētus augļus.

Vairumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai spīles).

Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgriež, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaldēti kopā.

ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS



Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdianu siltu.

SAUDŽĪGA CEPŠANA (GENTLEBAKE)



Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumam un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva.

AQUA CLEAN



Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no cepeškrāsns traipus un ēdienu atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.

APKOPE UN TĪRĪŠANA



Noteikti atvienojiet ierīci no elektropadeves un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.

Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.

Korpasa priekšpuse no nerūsējoša lokšņu tērauda (atkarībā no modeļa)

Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas neskrāpē apdari. Nelietojiet abrazīvu tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpasa apdari.

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spirtu. Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.

Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas materiālus, kas paredzēti šādām virsmām; dariet to atbilstoši attiecīgo ražotāju norādījumiem.

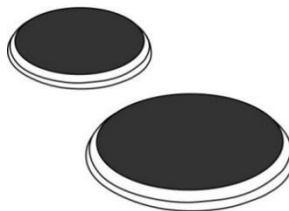
Emaljētas virsmas (cepeškrāsns, gatavošanas virsma)

Tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Tautu traipus var notīrīt ar siltu ūdeni un speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli. Nekad netīriet emaljētas virsmas ar abrazīviem līdzekļiem, kas nodara neatgriezeniskus ierīces virsmas bojājumus.

Stikla virsmas

Cepeškrāsns durvīņu stikla tīrīšanā nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var radīt virsmā plaisas un būt stikla saplīšanas cēlonis. Tīriet stikla virsmas ar speciāliem stiklam, spoguļiem un logiem paredzētiem līdzekļiem.

GATAVOŠANAS VIRSMU TĪRĪŠANA



Laukumu ap gatavošanas zonām tīriet ar karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas šķidrums.

Ja netīrumi ir iedūšies, lietojiet mazgāšanas līdzekli samitrinātu tērauda stieplu vīkšķi, pēc tam noskalojiet gatavošanas virsmu un noslaukiet to sausu.

Šķidrumiem, kas satur sāli, ir pārvārijušies pāri, tāpat mitrumam ir postoša iedarbība uz gatavošanas zonām. Vienmēr notīriet gatavošanas zonas

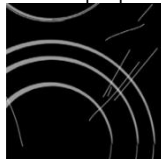
Lai uzturētu gatavošanas zonu tīrību, lietojiet parastos tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas līdzekļus. Ja gatavošanas zona būs vēl nedaudz silta, tīrīšanas līdzeklis labāk iespiešies tās porās.

Gatavošanas zonas riņķi ir ražoti no nerūsējošā tērauda. Karstuma iedarbības dēļ pēc noteikta lietošanas perioda tie var kļūt dzeltenīgi. Tā ir normāla fizikāla parādība. Dzeltenīgos traipus var notīrīt ar parastiem metāla tīrīšanas līdzekļiem. Agresīvi trauku mazgāšanas piederumi nav piemēroti šo riņķu tīrīšanai, jo tie var radīt skrāpējumus.

STIKLA KERAMIKAS VIRSMAS TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas nogaidiet, līdz stikla keramikas virsma ir atdzisusi, un notīriet to. Pretējā gadījumā nākamajā reizē, kad lietos gatavošanas virsmu, visi palikušie netīrumi uz karstās virsmas piedegs.

Regulārā stikla keramikas gatavošanas virsmas apkopē lietojiet speciālos kopšanas līdzekļus, kas veido uz virsmas aizsargplēvi, tādējādi nepieļaujot netīrumu pielipšanu.



Pirms katra stikla keramikas virsmas lietojuma noslaukiet putekļus vai kādus citus netīrumus, kas varētu saskrāpēt virsmu, – gan nogatavošanas virsmas, gan no pannu pamatnēm.

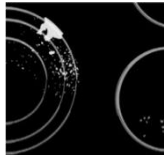


Tērauda stieplu vīkšķi, raupji tīrīšanas sūkļi un abrazīvi pulveri var saskrāpēt virsmu. Virsmu var sabojāt arī ar agresīviem aerosola veida tīrīšanas līdzekļiem un nepiemērotiem šķidrājiem tīrīšanas līdzekļiem.



Norādes var nodilīt, lietojot agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, vai arī liekot uz tām gatavošanai paredzētus traukus ar raupiām vai bojātām pamatnēm.

Mazākus netīrumus tīriet ar mitru mīkstu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu sausu.



Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķa šķīdumu. Tomēr nelietojiet šo šķīdumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucīšanā, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.

Ja netīrumi ir iēdušies, lietojiet speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus. Pēc tīrīšanas procesa tīrīšanas līdzekļu paliekas noteikti ir rūpīgi jānotīra, jo tās var sabojāt stikla keramikas virsmu, kad gatavošanas zonas uzkarst.

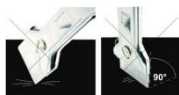


Iēdušās un piedegušās ēdienu paliekas noņemiet ar skrāpi. Rīkojoties ar skrāpi, ievērojiet piesardzību, lai negūtu fizisku traumu.

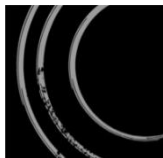


Skrāpi lietojiet tikai tad, kad netīrumus nav iespējams notīrīt ar slapju drānu vai speciālajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla keramikas virsmām.

Turiet skrāpi pareizā leņķī (45°–60°). Viegli piespiediet skrāpi pie stikla un bīdiet to pāri norādēm, lai noņemtu netīrumus. Skrāpja plastmasas rokturis (dažos modeļos) nekādā gadījumā nedrīkst nokļūt saskarē ar karstu gatavošanas zonu.



Nespiediet skrāpi perpendikulāri pret stiklu un neskrāpējiet gatavošanas virsmu ar tā galu vai asmeni.



Bez kavēšanās noņemiet ar skrāpi no stikla keramikas virsmas visu cukuru vai cukuru saturošu pārtikas produktu, pat ja gatavošanas virsma vēl ir karsta, jo cukurs var neatgriezeniski sabojāt stikla keramikas virsmu.



Tas, ka stikla keramikas virsma ir mainījusi krāsu, neietekmē virsmas darbību vai stabilitāti. Visbiežāk šāda krāsas maiņa notiek tad, kad ēdienu atliekas piedeg pie virsmas, vai arī to var izraisīt kādu ēdienu gatavošanas trauku materiāli (piemēram, alumīnijs vai varš). Šādu krāsas maiņu ir ļoti grūti pilnībā likvidēt.

Ievērojiet: krāsas maiņa un līdzīgi trūkumi ietekmē tikai gatavošanas virsmas izskatu; tiem nav tiešas ietekmes uz virsmas darbību. Uz šādu trūkumu likvidēšanu garantija neattiecas.

CEPEŠKRĀSNS

Cepeškrāsns sienas tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli.

Lai notīrītu cepeškrāsns sienām piecepušos grūti likvidējamus traipus, lietojiet speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli.

Pēc tīrīšanas rūpīgi izslaukiet cepeškrāsns sausu.

Tīriet cepeškrāsns tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

Nekad nelietojiet abrazīvus līdzekļus, jo tie saskrāpēs emaljēto virsmu.

Cepeškrāsns piederumus mazgājiet ar sūkli un mazgāšanas līdzekli. Lai iztīrītu iēdušos vai piedegušus traipus, varat lietot arī speciālos mazgāšanas līdzekļus.



AQUA CLEAN FUNKCIJAS LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā Aqua Clean, iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C temperatūru.

Ielejiet 0,6 l ūdens cepamplātī un uzlieciet to uz apakšējās vadotnes.

Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepeškrāsns emaljētajām sienām būs atmieksķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



Lietojiet Aqua Clean sistēmu tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

STIEPLŪ UN TELESKOPIŠKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

Turiet vadotnes pie apakšpuses un velciet tās uz cepeškrāsns dobuma centra pusi.

Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

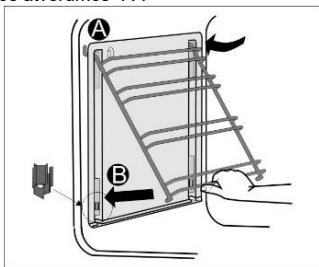
KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes. (atkarībā no modeļa).



Uzstādiel katalītiskos ieliktnus uz stieplu vadotnēm. Vadotņu augšdaļai jāiegulst katalītisko ieliktnu augšējos atvērumos "A".



Ievietojiet stieplu vadotnes ar katalītiskajiem ieliktniem cepeškrāsns sānu sienīņu augšējos atvērumos "A".

Iespiediet tos pamatnē esošajā aizkrītošajā gropē "B".



Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

SPULDZES NOMAĪŅA

Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla!

Noņemiet spuldzes pārsegu un izvelciet vai izskrūvējiet spuldzi.

Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W. (parastā spuldze E14, 230 V, 25 W - atkarībā no modeļa).



Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu apdegumus.

DURTIŅU AIZVĒRŠANA COMFORT

(atkarībā no modeļa)

Pliūtīm ir jaunas fiksējošas durtiņu eņģes COMFORT. Šīs speciālās eņģes garantē ļoti klusu un saudzīgu cepeškrāsns durtiņu aizvēršanu.



Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas lietderība var samazināties vai arī var tikt ietekmēta sistēmas drošība.

DURTIŅU FIKSATORS

(atkarībā no modeļa)

Atveriet durtiņas, viegli pabīdot tās uz labo pusi ar īkšķi, vienlaikus velkot durtiņas uz āru.

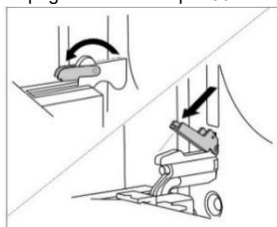


Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

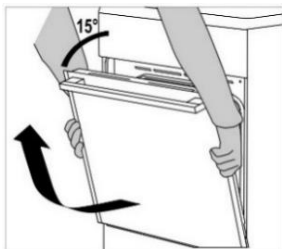
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durtiņas (līdz galam).
2. Grieziet durtiņu eņģu atlokus (tradicionālas aizvēršanas gadījumā). COMFORT saudzīgās aizvēršanas sistēmas gadījumā pagrieziet atlokus par 90°.



3. Lēnām veriet ciet cepeškrāsns durtiņas, līdz atloki salāgojas ar eņģēm durtiņu sānu listēs. 15° leņķī (attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju) viegli pieveriet durtiņas un izvelciet tās ārā no abām eņģēm ierīcē.

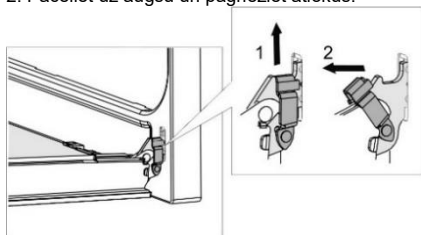


Pirms durvīņu atlikšanas vietā vienmēr pārbaudiet, vai eņģu atloki ir pareizi ievietoti durvīņu sānu līstēs. Tādējādi tiek novērsta spēja eņģu aizvēršanās – eņģes ir savienotas ar spēcīgu atsperi. Atloka atbrīvošana rada durvīņu bojājumu un fiziskas traumas risku.

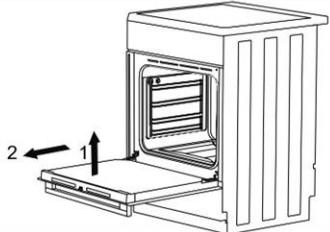
CEPEŠKRĀSNS DURVĪŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durvīņas (līdz galam).
2. Paceliet uz augšu un pagriežiet atlokus.



3. Lēnām aizveriet cepeškrāsns durvīņas, viegli paceliet un izvelciet no abām eņģēm ierīcē.

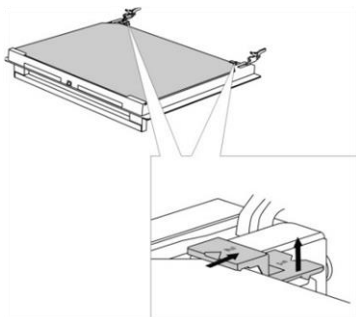


Atliekot durvīņas atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durvīņas neveras vajā vai ciet pareizi, pārliecinieties, vai eņģes ir pareizi uzliktas uz saviem āķiem.

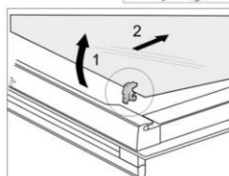
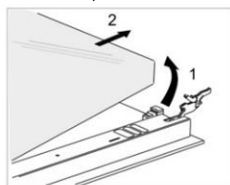
CEPEŠKRĀSNS DURVĪŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns durvīņu stikla paneli var noņirt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durvīņas (skatiet nodaļu "CEPEŠKRĀSNS DURVĪŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA").



Viegli paceliet balstus durvīņu kreisajā un labajā pusē (marķējums 1 uz balsta) un atvelciet tos no stikla paneļa (marķējums 2 uz balsta).



Turiet durvīņu stikla paneli aiz apakšējās malas un viegli paceliet tā, lai tas vairs nebūtu savienots ar balstu; izņemiet paneli.

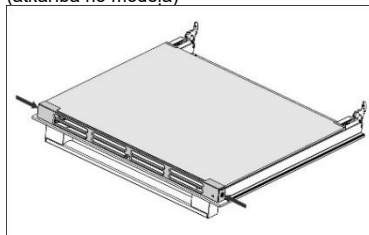
Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Izņemiet arī gumijas blīves no stikla paneļa.

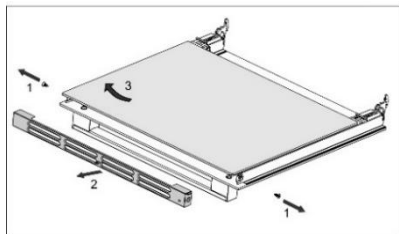


Lai ielikt stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durvīņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

CEPEŠKRĀSNS DURVĪŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)





Izskrūvējiet skrūves durvīņu kreisajā un labajā pusē un izvelciet ārā augšējo līsti. Tagad var izvilkt durvīņu stikla paneli.



Atliekot stikla paneli atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā.

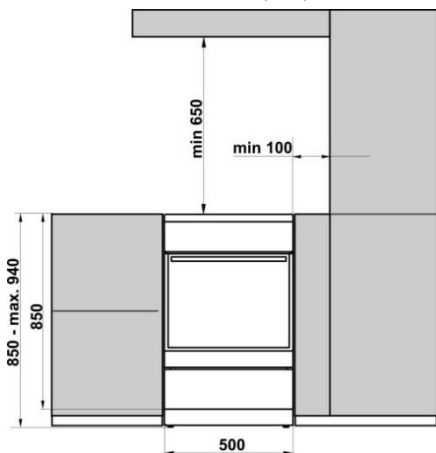
TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Problēma/kļūda	Risinājums
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Izsauciet servisa tehniķi. Pārliedzieties, vai visu ieslēgto ierīču jauda nepārsniedz elektrotīkla jaudu jūsu mājoklī.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā „Tīrīšana un apkope”.
Ēdiens nav gatavs . . .	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un sildīšanas sistēmu? Vai cepeškrāsns durvīņas ir aizvērtas?

Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas. Tādā gadījumā remonta izmaksas sedz lietotājs.

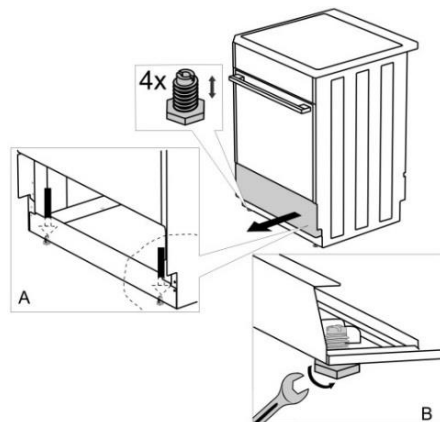
NORĀDĪJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU UN PIEVIENOŠANU

IERĪCES NOVIETOJUMS (mm)



Ierīcei blakus esošajām sienām vai mēbelēm (grīdai, aizmugurējai virtuves sienai, sānu sienām) jābūt karstumizturīgām līdz vismaz 90°C temperatūrai.

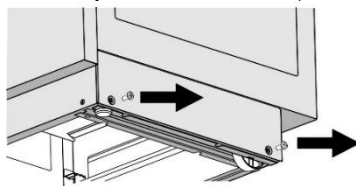
IERĪCES LĪMEŅOŠANA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modeļa)



PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA (atkarībā no modeļa)

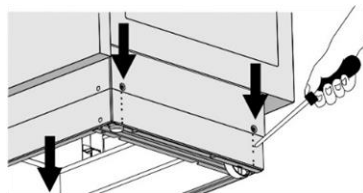
Plīts augstums ir 900 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 940 mm.

1. Uzlieciet plīti ar aizmugurējo sienu uz grīdas.
2. Izskrūvējiet skrūves, skatiet buliņas.



Torx T20

3. Iestādiet vajadzīgo augstumu.
4. Ieskrūvējiet skrūves atkal atpakaļ.

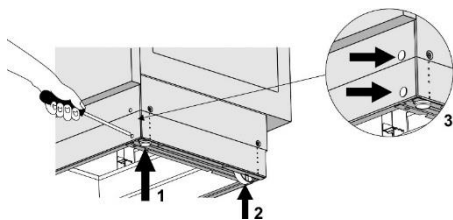


Plīts jāuzstāda horizontāli!

Izpildiet šīs darbības:

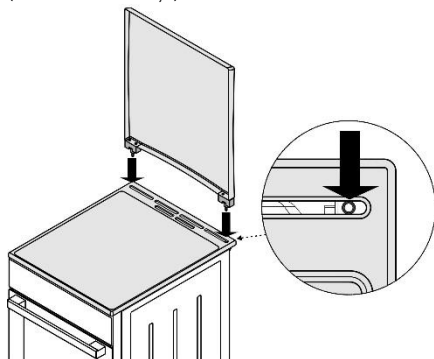
1. Grieziet augstuma regulēšanas skrūves (skatīt 1. attēlu), lai ieregulētu plīts augstumu pareizajā stāvoklī.
2. Ieregulējiet riteņus (skatīt 2. attēlu), pieskrūvējot tos ar divām skrūvēm apmales priekšpusē. Ar spirta līmeņrādi pārbaudiet, vai plīts stāvoklis ir horizontāls.

3. Ievietojiet iegremdētos spraudņus atverēs, kas atrodas apmales priekšpusē (skatīt 3. attēlu).



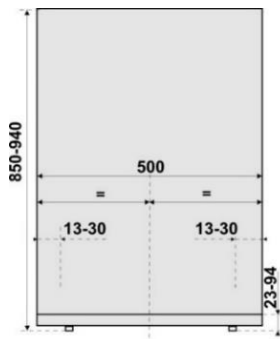
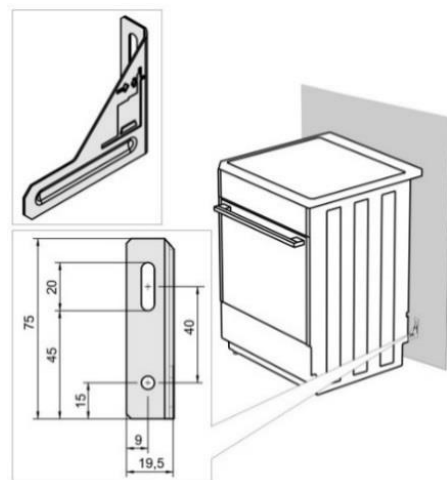
TVAIKA NOSŪCĒJA UZSTĀDĪŠANA

(atkarībā no modeļa)



AIZSARDŽĪBA PRET APGĀŠANOS (mm)

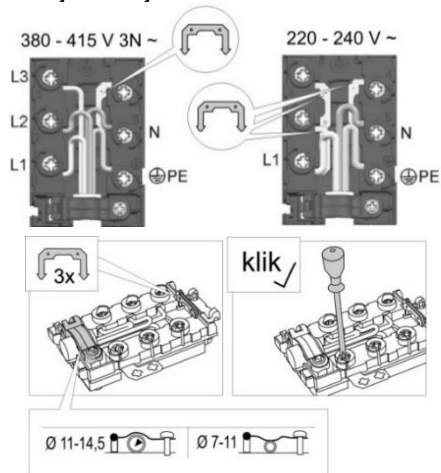
(atkarībā no modeļa)



Atbilstoši plānam piestipriniet turētāju pie sienas ar pievienotajām skrūvēm un enkuriem. Ja pievienotās skrūves un enkurus nav iespējams izmantot, lietojiet citus, kas garantēs drošu uzstādīšanu pie sienas.

PIEVENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

Elektriskā plīts patērē siltumenerģiju, tādēļ tās uzstādīšanai un atrašanās vietai jāatbilst spēkā esošajiem vietējiem standartiem.



Stabilajā elektroenerģijas sadalē pirms ierīces jāiebūvē ierīce, kas atvieno ierīci no elektrotīkla un kuras visu polu atvienošanas kontakti atrodas minimālajā 3 mm atstatumā.

Plīti drīkst uzstādīt tikai un vienīgi kvalificēta, pieredzējusi persona. Kvalificētās personas pienākums ir iestatīt plīti gatavošanas virsmu horizontālā pozīcijā, pievienot elektrotīklam un pārbaudīt tās darbību. Plīts uzstādīšana ir jāapstiprina garantijas sertifikātā.

Ieteicams trīsfāzu plīts savienojumu veikt ar H05VV-F5G-1,5 tipa savienojošo kabeli (iepriekš CGLG 5Cx1,5), (automātiskais slēdzis 3x16 A).

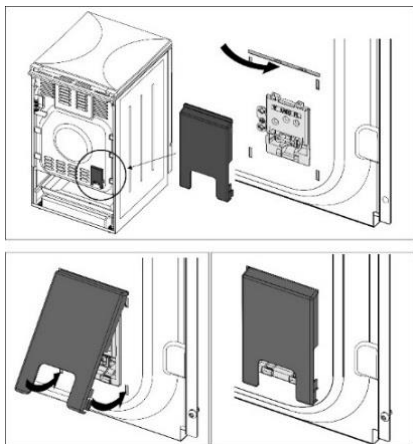
Vienas fāzes savienojumā lietojiet H05VV-F3G-4 (iepriekš GGLG 3Cx4), (automātiskais slēdzis 32 - 40 A atbilstoši tipam).

Vadītāja gali jāiespīlē saspīestās spailēs, lai novērstu spurošanos.

Pēc vadītāja galu iespīlēšanas zem spaiļu plātes skrūvju galvām ievielciet vadu spaiļu plātnē un nostipriniet ar skavu, nodrošinot pret izrašanu. Noteikti aizveriet spaiļu plātes pārsegu.

SKAVU AIZSARDZĪBA

Skavas jāaizsargā ar skavu pārsegu, skatīt papildu aprīkojumu. Elektriskā trieciena bīstamība.



SVARĪGA PIEZĪME

Jebkuras elektriskās plīts demontāžā vai montāžā, kas nav tās pašreizējais lietojums, ierīce jāatvieno no elektrotīkla, un to nedrīkst darbināt.

Uzstādot ierīci, jāvadās no tās uzdevuma, ievērojot šādus nosacījumus:

- Savienojuma ar elektrotīkla pareizības pārbaude.
- Sildītāju, regulēšanas un vadības elementu darbības pārbaude.
- Visu ierīces funkciju nodemonstrēšana klientam un iepazīstināšana ar tās apkalpošanu un apkopi.

PIEZĪME

Atbilstoši elektriskās strāvas radītu fizisku traumu profilakses pakāpei šī elektriskā plīts ir I kategorijas ierīce, un tai jābūt starpsavienotai ar elektrotīklu aizsargājošu vadītāju.

LIKVIDĒŠANA



Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var atkārtoti pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neradot draudus apkārtējai videi. Šajā izpratnē iepakojuma materiāli ir attiecīgi marķēti.

Šis simbols uz ierīces vai iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Produkts ir jānogādā autorizētā savākšanas centrā noliecot elektriskā un elektroniskā aprīkojuma atvešanas ierīci.

Pareiza produkta likvidēšana palīdzēs novērst jebkādu negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu plašāku informāciju par produkta likvidēšanu un atvešanas ierīci, lūdzam, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas atbild par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

GATAVOŠANAS TESTS

Testēts atbilstoši standartam EN 60350-1.

CEPŠANA

Ēdiens	Aprīkojums	Vadotne (no apakšas)	Sistēma	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
Smalkmaizītes viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	==	140-150*	25-40
Smalkmaizītes viens līmenis		3	⊕	140-150*	25-40
Smalkmaizītes divi līmeņi		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Smalkmaizītes trīs līmeņi		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Kēksiņi viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	==	150-160	25-40
Kēksiņi viens līmenis		3	⊕	150-160	25-40
Kēksiņi divi līmeņi		1,3	⊕	140-150	30-45
Kēksiņi trīs līmeņi		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kūka	apaļa metāla veidne ø26/stieplu plaukts (balsta režģis)	1	==	160-170*	20-35
Kūka		2	⊕	160-170*	20-35
Ābolu pīrāgs	2x apaļa metāla veidne ø20/stieplu plaukts (balsta režģis)	2	==	170-180	55-75
Ābolu pīrāgs		2	⊕	170-180	45-65
Graudziņi	stieplu plaukts/režģis	4	****	230	1-4
Maltās gaļas pīrāgs	stieplu plaukts (balsta režģis) + sekla cepampamatne kā pilienu uztvērējs	4	****	230	20-35

* Iepriekšēji uzsildiet 10 minūtes.

Mēs paturam tiesības veikt jebkādas izmaiņas šajos norādījumos par lietošanu, kā arī tiesības kļūdīties.

ID 699814

GORENJE **EC5351WA, EC5351XA**
IFU ES6 ILED GOR LV

2019 08 15
SAP 699814